

484 ANIVERSARIO

AREQUIPA

SUPLEMENTO II

PUBLICACIÓN ESPECIAL DE:

DiarioEP

Arequipa,

15 de agosto de 2024





RESISTENCIA
DEL CHACHANI
A QUEDARSE SIN
NIEVE

PLATOS TÍPICOS
AREQUIPEÑOS
EN PELIGRO DE
EXTINCIÓN

PALABRAS
LONCCAS,
UN TESORO
LINGÜÍSTICO

UN LLAMA- DO A LA UNI-

Este nuevo aniversario de Arequipa es un momento propicio para reflexionar sobre la unidad que debe primar entre todos los arequipeños. Este año, más que nunca, es fundamental que nos unamos en torno a los valores que nos han caracterizado como comunidad: la solidaridad, el respeto y el amor por nuestra tierra.

Arequipa es un lugar de contrastes, donde la majestuosidad de nuestros volcanes se encuentra con la calidez de su gente. Sin embargo, también hemos enfrentado desafíos que han puesto a prueba nuestra cohesión social. En medio de situaciones difíciles, es el espíritu de unión el que nos ha permitido superar adversidades y avanzar juntos hacia un futuro mejor.

Los arequipeños hemos demostrado en múltiples ocasiones que, cuando trabajamos juntos, somos capaces de lograr grandes cosas. Invocamos a todos los arequipeños, sin importar su origen o creencias, a que se sumen en un esfuerzo común por promover la paz y la armonía en nuestra sociedad. Participemos en las festividades con alegría, pero también con la conciencia de que somos parte de un todo. Que cada celebración, cada encuentro y cada gesto de amistad sirva para fortalecer los lazos que nos unen.

*Feliz aniversario, Arequipa.
¡Unámonos por el bienestar de
nuestra ciudad!*

RESISTENCIA DEL CHACHANI A QUEDARSE SIN NIEVE

Cambio climático afecta al volcán más alto de Arequipa y cada año pierde su corona blanca.

Arequipa, la majestuosa Ciudad Blanca, es custodiada por tres imponentes volcanes que no solo forman parte del paisaje, sino también de la identidad cultural de la región. Estos gigantes naturales, el Misti, el Pichu Pichu y el Chachani, son símbolos de protección y orgullo para los arequipeños. Entre ellos, el Chachani se destaca por su altitud y su persistente lucha por mantener su capa de nieve, una batalla que refleja tanto la grandeza como la vulnerabilidad del medio ambiente en tiempos de cambio climático.

El Chachani, cuyo nombre en quechua significa "el valiente", es un estratovolcán que se alza al noroeste de Arequipa, alcanzando una altitud de 6 mil 075 metros sobre el nivel del mar. Es el más alto de los tres volcanes tutelares y un destino predilecto para montañistas.



ORGULLOSOS DE TRABAJAR POR AREQUIPA

El **Proyecto Minero Tía María** contribuirá a construir un futuro mejor en un ambiente de **paz y progreso**.

¡FELIZ **484 ANIVERSARIO!**

SouthernPerú





A diferencia del Misti, que posee una forma cónica perfecta, el Chachani es extenso y posee múltiples cumbres, invitando a los aventureros a explorarlo. Históricamente, la cima del Chachani ha estado adornada por una capa de nieve, especialmente durante la temporada de invierno, cuando las temperaturas descienden considerablemente. Sin embargo, en las últimas décadas, esta capa de nieve ha disminuido de manera preocupante, poniendo en riesgo un aspecto icónico del volcán.

El cambio climático ha sido implacable en muchas regiones del mundo, y los Andes no son una excepción. La altura del Chachani lo convierte en uno de los últimos bastiones de la nieve en las montañas que rodean Arequipa, pero, a pesar de su altitud, la disminución de las nevadas y el aumento de las temperaturas han reducido notablemente la cantidad de nieve que se deposita en su cima. Este fenómeno no solo es un indicador del calentamiento global, sino que

también tiene un profundo impacto en el ecosistema local. La nieve actúa como una reserva de agua que se libera lentamente a lo largo del año, alimentando ríos y arroyos que abastecen a las comunidades cercanas. La reducción de la nieve podría significar menos agua disponible durante la estación seca, afectando tanto a la agricultura como al suministro de agua potable en la región.

Continúa, pág. 6



ORGULLOSOS DE NUESTROS ORÍGENES ¡FELIZ ANIVERSARIO, AREQUIPA DE MIS AMORES!

Celebremos tus 484 años.

Son 82 años en los que hemos crecido juntos
de la mano y queremos seguir siendo parte
de tu grandeza.

Arcos de Yanahuara – Arequipa



A pesar de estos desafíos, el Chachani sigue mostrando una notable resistencia. Los expertos señalan que la altitud del volcán juega un papel crucial en su capacidad para mantener la nieve. Las temperaturas extremadamente bajas en su cima permiten que, aunque en menor cantidad, las nevadas se sigan acumulando. Sin embargo,

esto no reduce la urgencia de abordar el cambio climático, pues cada año que pasa, la nieve en el Chachani es un recurso cada vez más escaso. Para los arequipeños, el Chachani es mucho más que una montaña; es un símbolo de identidad y una fuente de orgullo regional. La pérdida de su capa de nieve no solo

afectaría al paisaje natural, sino también al patrimonio cultural de la región. La nieve en el Chachani ha sido una constante en la vida de los arequipeños, señalando la llegada del invierno y recordando la magnificencia de la naturaleza. Su desaparición supondría un cambio significativo en la conexión de la comunidad con su entorno.



CONSECUENCIAS

La posible desaparición de la nieve en el Chachani podría tener consecuencias ambientales severas. La región ya enfrenta desafíos relacionados con la escasez de agua, y la disminución de las reservas naturales de nieve solo agravaría estos problemas en el futuro. Es por ello que la conservación del Chachani y su entorno se convierte en una tarea crucial para asegurar un futuro sostenible para las próximas generaciones.

Tecsup®

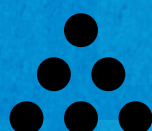
Nuestro ADN es **100% TECH**
y Nuestro ❤️ de PURO SILLAR

¡FELIZ ANIVERSARIO

484
AREQUIPA!



Desde hace más de **40 AÑOS**,
formamos profesionales con talento
tecnológico e innovador para
TRANSFORMAR EL FUTURO AREQUIPEÑO



PLATOS TÍPICOS AREQUIPEÑOS

EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Hay esfuerzos aislados para reincorporar la sarza de machas, el llatán y otros platillos en la gastronomía.

Arequipa, la Ciudad Blanca, es conocida no solo por su impresionante arquitectura colonial y sus majestuosos volcanes tutelares, sino también por su rica y variada gastronomía, que es un verdadero tesoro cultural. Esta cocina única, transmitida de generación en generación, es un reflejo de la historia, la geografía y las tradiciones de la región. Sin embargo, en la era de la globalización, algunos de los platos tradicionales de Arequipa están en peligro de desaparecer, lo que amenaza con llevarse consigo una parte fundamental de la identidad y el legado cultural de la región.

HERENCIA GASTRONÓMICA

La cocina arequipeña ha sido durante siglos un pilar de la vida cotidiana en la re-

gión. Desde las icónicas picanterías, donde se sirven platos típicos con recetas que han pasado de abuelas a nietas, hasta las cocinas familiares, la gastronomía arequipeña ha sido parte integral de la cultura local. Platos emblemáticos como el rocoto relleno, el adobo arequipeño y el chupe de camarones han ganado renombre no solo en Arequipa, sino en todo el Perú e incluso más allá de sus fronteras. Sin embargo, detrás de estos platos más conocidos, hay otras joyas culinarias que están en riesgo de caer en el olvido.

EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Uno de los platos tradicionales que se enfrenta a la extinción es la sarza de machas, una ensalada elaborada con un molusco marino que era común en las costas del sur peruano. En tiempos pasados, este plato era un manjar en las mesas arequipeñas, pero debido a la sobreexplotación y a la consecuente disminución de las machas en el litoral, se ha vuelto cada vez más difícil de encontrar, lo que amenaza su supervivencia en la tradición culinaria local.

Continúa, pág. 10



FELIZ 484 ANIVERSARIO AREQUIPA

Unidos en un solo latir, sigamos creando nuestra propia historia y la de Arequipa

AREQUIPEÑOS
DE CORAZÓN

CREANDO SU PROPIA HISTORIA

T. 054 41 20 30

ucontinental.edu.pe

CEMENTO
YURA



CEMENTO
CON BAJA
HUELLA
DE CARBONO

EVOLUCIONAMOS Y LIDERAMOS UN FUTURO SOSTENIBLE

El cemento para construir el futuro
con baja emisión de CO₂



AHORA EN **NUEVA PRESENTACIÓN**

+ Amigable
con el planeta

+ Durabilidad

+ Construcciones
seguras





Otro platillo en riesgo es el llatán, una preparación sencilla pero deliciosa a base de papas sancochadas, ají y hierbas. Este plato, que en el pasado fue un acompañamiento muy popular, ha sido progresivamente reemplazado por opciones más modernas y rápidas de preparar, perdiendo su lugar en las mesas familiares y en los menús de las picanterías.

También se encuentra en

peligro el soltero de queso antiguo, una variante tradicional del popular soltero de queso, pero que incluye ingredientes autóctonos y métodos de preparación que han caído en desuso. Este plato, que alguna vez fue un símbolo de la cocina casera arequipeña, hoy es prácticamente desconocido entre las nuevas generaciones, que prefieren versiones más contemporáneas y rápidas de preparar.

Otro plato que enfrenta el riesgo de desaparecer es el americano, un guiso tradicional hecho a base de carne de res, fideos y salsa de tomate. Este guiso, que tenía un lugar especial en las festividades y reuniones familiares, ha sido desplazado por platos más modernos, rápidos y accesibles, lo que lo ha relegado al olvido incluso en muchas picanterías.

CAUSAS DE LA DESAPARICIÓN

La desaparición de estos platos no es un fenómeno aislado, sino que está estrechamente vinculado a cambios más amplios en la sociedad. La globalización y la influencia de la comida rápida y de las tendencias culinarias internacionales han alterado las preferencias alimenticias de muchas personas, especialmente entre las generaciones más jóvenes. La introducción de ingredientes extranjeros, la facilidad y rapidez de las comidas procesadas, y el creciente ritmo de vida que deja poco tiempo para preparar platos tradicionales, han hecho que muchas de estas recetas sean cada vez menos populares y menos practicadas.

Continúa, pág. 12





MUNICIPALIDAD
DISTRITAL
DE YURA

150
ANIVERSARIO

Yura te saluda en tu 484° aniversario

"Arequipa, celebramos tu grandeza"

Nirtha Ruelas Casillas
Alcaldesa



MÁS DE
51 MILLONES
DE SOLES EN
OBRAS



muniyura



yuraesprimero



muniyura



muniyura

484

**FELIZ ANIVERSARIO
AREQUIPA**

"CIUDAD DE VOLCANES Y TRADICIONES"

Diario EP

Además, la urbanización y el cambio en los patrones de vida han dificultado el acceso a algunos ingredientes locales que son esenciales para la preparación de estos platos. Por ejemplo, la sarza de machas ha sido impactada por la sobreexplotación del recurso, lo que ha reducido la disponibilidad de las machas en el mercado y ha encarecido su precio, volviendo este plato menos accesible para la mayoría de los arequipeños.

Otro factor crucial en la desaparición de estos platos es la pérdida de la transmisión generacional de conocimientos culinarios. Durante siglos, las recetas se han mantenido vivas gracias a la tradición oral y al aprendizaje en las cocinas familiares, donde abuelas enseñaban a sus hijas y nietas los secretos de la cocina arequipeña. Sin embargo, en las últimas décadas, este proceso se ha visto interrumpido debi-



do a los cambios en las dinámicas familiares y sociales, donde las familias cada vez tienen menos tiempo para

reunirse y cocinar juntas, lo que ha resultado en que muchas de estas recetas se pierdan.



CONSECUENCIAS

La desaparición de estos platos no solo representa una pérdida en términos gastronómicos, sino también un golpe significativo a la identidad cultural de Arequipa. La cocina es una parte fundamental de la cultura y las tradiciones de cualquier comunidad, y la pérdida de estos platos significa una erosión del patrimonio cultural de la región. Además, con la desaparición de estos platillos, se pierde también el conocimiento culinario ancestral que es parte de la historia de Arequipa y que ha sido transmitido de generación en generación durante siglos.

OLVA

Empresa arequipeña, nacimos hace 37 años

SALUDAMOS A NUESTRA
Arequipa
en su 484
ANIVERSARIO

PROMOCIÓN POR ANIVERSARIO

Envíos para
PROVINCIAS

- 📍 **Mollendo**
- 📍 **Pedregal**
- 📍 **Aplao**
- 📍 **Chivay**
- 📍 **Camaná**
- 📍 **La Joya**

s/ 6.00

Envíos hasta 1 kg.

Entrega en Agencia

T&C: Promoción hasta el
30 de setiembre en agencia

Pampita Zevallos 175 - Yanahuara - Arequipa

942 454 052 - 942 451 290

EnFocus
• CENTRO PSICOLÓGICO •

ORGULLOSOS
DE
SER **PARTE** DE
AREQUIPA
cuna de arte
HISTORIA Y FOLCLORE
¡FELICES FIESTAS!

Urb. Álvarez Thomas B3 - Cercado / Cel: 930 042 973

PALABRAS LONCCAS, UN TESORO LINGÜÍSTICO

Con el paso del tiempo, su uso ha disminuido.



Arequipa, una región rica en gastronomía y reservas naturales, posee un lenguaje característico que ha sido transmitido a lo largo de generaciones. Las palabras lonccas arequipeñas son una parte fundamental de la identidad cultural de la región, un reflejo de la mezcla de influencias españolas e indígenas que han dado forma a su forma de hablar. Sin embargo, este tesoro lingüístico se encuentra en peligro de desaparecer, a medida que las nuevas generaciones adoptan formas de comunicación más globalizadas y se alejan de las tradiciones locales.

TÉRMINOS LONCCOS

El término loncco se utiliza en Arequipa para describir a las personas del campo o de la cultura rural, y por extensión, las palabras lonccas son aquellas que se asocian a esta forma de vida. Estas palabras han sido moldeadas

por la historia y las costumbres de la región, incorporando términos del quechua, el aymara y el español, creando un léxico único que es a la vez coloquial y cargado de significado cultural.

LAS MÁS EMBLEMÁTICAS

Entre las palabras lonccas más emblemáticas, destacan las siguientes:

Achacar: Este verbo es común en Arequipa y significa quejarse o lamentarse de algo. Es una palabra que se usa en contextos informales y familiares, y que muestra cómo los arequipeños expresan su disconformidad de manera coloquial.

Añascaso: Este término se refiere a un golpe fuerte, generalmente en la cabeza. Es una palabra que refleja la forma en que los arequipeños describen situaciones de dolor físico, con un tono que a veces puede ser humorístico.

Chomba: Aunque en otras partes del Perú esta palabra puede tener diferentes

significados, en Arequipa chomba se refiere a un suéter o jersey. Es una muestra de cómo el vocabulario local adapta términos para describir vestimentas comunes en la región.

Characato(a): Esta es una de las palabras más icónicas de Arequipa, utilizada para referirse a los propios arequipeños. Ser characato es un motivo de orgullo y una identidad que los habitantes de la región llevan con cariño.

Cholo(a): En Arequipa, este término se usa de manera afectuosa para referirse a alguien cercano. A diferencia de otras regiones donde puede tener connotaciones negativas, en Arequipa es un símbolo de amistad y cercanía.

Jamear: Este verbo significa comer con gusto o en grandes cantidades. Es una palabra que refleja el amor de los arequipeños por la comida y su manera de disfrutarla en un entorno familiar o social.



Arequipa, con su riqueza cultural y lingüística, tiene la responsabilidad de proteger y revitalizar su vocabulario loncco



Llaga: Utilizado cariñosamente para referirse a un amigo cercano, llaga es una muestra de cómo las relaciones de amistad se expresan en el lenguaje cotidiano de Arequipa.

Mishka: En Arequipa, mishka es la palabra que se utiliza para referirse a un gato. Es un ejemplo de la influencia del quechua en el español arequipeño, ya que mishka proviene del quechua misi.

Ñaupa: Esta palabra se usa para describir algo muy antiguo o de tiempos pasa-

dos. Es un término que conecta a los arequipeños con su historia y tradiciones, manteniendo vivo el recuerdo de épocas anteriores.

Piar: En Arequipa, este verbo se utiliza para describir el acto de llorar. Es una palabra sencilla, pero que carga con la expresión de emociones profundas y personales.

DECLIVE DE PALABRAS LONCCAS

Con el paso del tiempo, el uso de estas palabras ha disminuido, especialmente

te entre las nuevas generaciones. La globalización, la influencia de los medios de comunicación y la migración hacia grandes ciudades han contribuido a que el lenguaje loncco sea cada vez menos utilizado. Esto ha generado una preocupación entre los habitantes de Arequipa, quienes ven cómo se desvanece una parte importante de su identidad cultural. La desaparición de las palabras lonccas no solo implica la pérdida de un vocabulario, sino también de una forma de entender el mundo. Estas palabras son un testimonio de la historia, las costumbres y la manera en que los arequipeños se relacionan entre sí y con su entorno. Preservarlas es fundamental para mantener viva la cultura regional y asegurar que las futuras generaciones puedan conectarse con su legado lingüístico.

Iniciativas como la enseñanza de este léxico en escuelas, la inclusión en proyectos literarios y culturales, y el uso de redes sociales para difundir estas palabras entre los jóvenes, son esenciales para evitar que desaparezcan.

Arequipa, con su riqueza cultural y lingüística, tiene la responsabilidad de proteger y revitalizar su vocabulario loncco, garantizando que continúe siendo un elemento vivo y vibrante de su identidad.



FORD E INCAMOTORS
100% AREQUIPEÑOS
COMO TÚ

Encuéntranos en:
Av. Tacna y Arica 145 - Cercado

CONTÁCTANOS



*Aplican términos y condiciones. Imágenes referenciales. Para mayor información contactarse con un asesor Incamotors-Ford.

INCAMOTORS